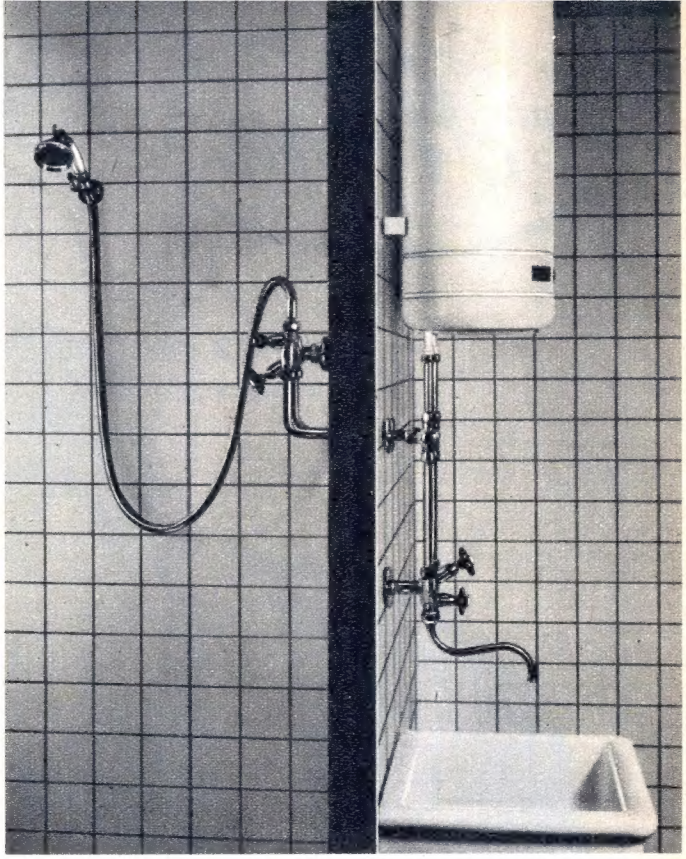
DER Strom

2 | 1953
4. JAHR

EWR
A. G.
Worms

1 Mit solchen bewährten Anlagen werden auch in Deutschland seit Jahren schon ganze Siedlungen ausgestattet



Ja, mein Kind, ihr habt es jetzt bequem

Wer früher vor der Stadt sein Häuschen hatte oder auf dem Lande lebte, kannte keine Wasserleitung. Da hatte man eine Pumpe auf dem Hof oder holte das Wasser für Haus und Stall aus dem Dorfbrunnen. Die Städte hatten zwar eigene Wasserwerke, aber Gemeinschafts-Wasserleitungsnetze auf dem Lande waren selten. Seitdem ist das anders geworden. Einzelnliegende Wohnhäuser und Gehöfte haben ihr eigenes „Wasserwerk", eine elektrische Hauswasserpumpe mit Zapfstellen in Küche, Bad, Wasch- und Futterküche, Stall und Garten.

Man braucht aber nicht nur Kaltwasser, sondern noch viel mehr Warm- und Heißwasser. Das wurde früher mühevoll in Kesseln auf dem Herd bereitet. Heißwasser braucht man von morgens bis abends: zum Morgenkaffeebereiten, Geschirrabwaschen, zum Futtermengen für Jungtiere, Fußbödenaufwischen, für die kleine oder gar große Wäsche und für die Körperreinigung. Der Säugling braucht täglich sein Bad, und die Kinder aller Größen kommen nach dem Spiel im Freien wasch- oder badebedürftig nach Haus.

Heute hat man es leicht. Der Elektrospeicher hält Heißwasser stets vorrätig. Man braucht gar nichts zu tun, es ist einfach da, Hahn auf, und schon fließt es zu jeder Stunde. Kommen die Kinder nach Hause, gibt es kein Gepansche in der Küche, in der nebenher die Mutter das Abendessen kochen soll. Die Kleider aus, im Bad schnell abgebraust, fertig ist die Reinigung. Und da ist es auch keine Last, die Kinderkleidung, die Säuglingswäsche und Mutters Bluse zwischendurch herauszuwaschen. Heißwasser ist ja stets zur Hand; bald präsentiert sich das Töchterchen im frisch gewaschenen Kleidchen.

Im Bild 1 sehen wir eine günstige Anordnung. Ein Elektrospeicher versorgt Küche und Bad. Er liefert für vielseitigen Bedarf Heißwasser. Für 10 Liter sehr heißes Wasser braucht er nur eine einzige Kilowattstunde an Strom. Heißwasserspeicher gibt es in vielen Größen und Ausführungen. Kleine Speicher für Küche (Bild 2), Waschbecken (Bild 3) oder Brausebad, auch Sonderausführungen für ärztliche und ähnliche hygienische Anforderungen. Sie gestatten es, die Hähne mit dem Fuß oder mit dem Ellenbogen zu bedienen, damit die Hände keimfrei bleiben.

Vielseitige Hilfe bieten auch die transportablen Geräte zur Heißwasserbereitung, der Großtauchsieder für das Kinderbad, den Wassereimer oder die Milchkannenreinigung (Bild 4). Nun gibt es keinen Ärger mehr, daß der Melker der Bäuerin das heiße Wasser gerade dann vom Herd wegholt, wenn sie es dringend für andere Zwecke braucht. Steckdose mit Schutzkontakt und 2 kW-Tauchsieder im Nebengebäude ermöglichen das Milchkannenspülen an Ort und Stelle. In einer halben Stunde sind 10 Liter Wasser am Kochen. Warum soll man es umständlich machen, elektrisch geht es billiger und bequemer.

2 Auch dem Kleinhaushalt ist geholfen: solche und ähnliche Geräte zeigt Ihnen gerne Ihr Elektrizitätswerk oder Ihr Elektromeister

3 Kleinstspeicher für Beruf, Praxis, Büro, Hotels, Pensionen, Untermieter und den Haushalt

4 Das Wasserschleppen entfällt, die Bäurin benutzt den Eimertauchsieder an der Bedarfsstelle

Des Sommers übermächtige Fülle

nicht nur an Früchten des Gartens und des Feldes, sondern auch an Fisch, Milch, Käse und Eiern bietet zu niedrigeren Preisen der Markt. Die tüchtige, auf Sparsamkeit bedachte Hausfrau denkt zeitig an den Winter, kocht ein und schafft Vorräte. Mit dem Sommer kommt aber auch die Hitze. Das Verlangen, Waren und Speisen vor Verderb zu bewahren, ist groß. Und nicht nur in heißen, auch in regen- oder nebelfeuchten Tagen wünschen wir uns: Schutz der Nahrung. So manche Mark ist umsonst ausgegeben, wenn dieser Schutz fehlt. Ärgerlich, daß etwas ungenießbar wurde. Denn jedes Stückchen weggeworfener Nahrung ist weggeworfenes Geld.

Vollkommenen Schutz bietet empfindlichen Lebensmitteln die trockene Kälte im Gewahrsam des Elektrokühlschrankes. Für viele Tage hält er das wertvolle Gut frisch bei einer Temperatur von 4 bis 8° über Null, die, was wissenschaftlich ermittelt ist, den besten Schutz bietet. Der Elektrokühlschrank macht sich bezahlt. Man spart Wege, man spart Zeit. Stets hat man etwas im Haus und köstlich frisch gehaltene, gesunde Kost zur Hand. Der Bedarf für mehrere Tage ruht wohlgeborgen vor Wärme und Feuchtigkeit, wie sie der Temperaturwechsel im Frühling, Sommer, Herbst und selbst im Winter in unserem Klima nun einmal mit sich bringt, hinter der dicken Tresortür unseres Elektrokühlschranks: Sicher bewahrt, viel erspart!

WIR lernen für das Leben...

Wenn die Abc-Schützen mit innerer Unruhe dem ersten Schultag entgegenwandern, sind sie einer Meinung: Jetzt müssen wir also lernen — für den Lehrer. Erst im Laufe der Jahre erkennen sie, daß man ein ganzes Leben lang nie auslernt. Wir lernen für das Leben und bringen es nur zur Meisterschaft, wenn wir in die Lehre gegangen sind. In den meisten Menschen steckt ein Drang, hinter die Dinge zu kommen. Die Buben möchten wissen, wie ein Motorrad „funktioniert"; die Mädchen, wie man all die Obliegenheiten im Haushalt mühelos verrichtet. Ihr Wissensdrang geht vorwiegend um das Heim, seine Pflege und — um das Kochen.

Das macht aber auch Spaß, aus den verschiedenen Zutaten ein so vorzüglich schmeckendes Mahl zu zaubern, wie es Mutter kann. Nirgends schmeckt es so gut wie „bei Muttern", sagt der Volksmund. Und nun erfahren die größeren Mädchen, daß die Nahrungsmittel aus bestimmten Grundstoffen bestehen. Sie hören wichtige Einzelheiten aus der Ernährungslehre, und sie lernen, vielseitige, abwechslungsreiche und gesunde Kost auf Elektroherden zuzubereiten. Und sie erfahren auch, warum das sogenannte Kochen kaum mehr ein Kochen wie zu Großmutters Zeiten ist. Da werden die Gerichte in wenig Wasser gedämpft, da wird geschmort, gedünstet und gebraten. Jeder dieser Vorgänge führt zu einem ihm eigenen Geschmack. Wer weiß schon etwas von Kohlehydrat, Eiweiß, Fett als den Grundbestandteilen richtiger Ernährung, und wer weiß etwas von den Aufbaustoffen, die als Mineralien in den Gemüsen usw. enthalten sind? Verworrene Vorstellungen von den Vitaminen klären sich.

Immer mehr erkennen wir die Hilfe, die durch zweckmäßige, auf die Anwendung ausgerichtete Konstruktionen von Elektrogeräten für die Haushalttechnik geleistet wird. Da sind die Elektroherde, die in ihrer Wärmeleistung den modernsten Zubereitungsverfahren gerecht werden. Die Elektrospeicher halten heißes Wasser für alle Zwecke der Haushaltführung bereit, und die Elektrokühlschränke bewahren unsere Speisen vor Verderb. Küchenmaschinen ermöglichen es, die anstrengendsten Arbeiten in der Küche maschinell zu verrichten. Sie kneten Teig in 5 Minuten, schlagen Eiweiß und Sahne ohne Mißlingen, zerkleinern Obst und Gemüse von vielerlei Art zu Rohkost. Ja, sie schälen uns selbst Kartoffeln, einen ganzen Topf voll in nur 5 bis 10 Minuten. Der elektrisch angetriebene Fleischwolf zerkleinert Fleisch und Fett. In der Landwirtschaft verwurstet er ein ganzes Schwein in einer knappen Stunde am Schlachttag!

Der Jugend geht es aber in ihrem Wissensdrang nicht nur um die Anwendungstechnik, sondern auch um den Bau der Geräte. Hildegard fragt, wie denn nun das Wasser im Elektrospeicher erhitzt wird, wozu das rote Signallämpchen da ist. Nun, das hängt vom Verwendungszweck ab. Schaltet man das rote Lämpchen ein, so schaltet sich bei dieser Speichertype ein zweiter Heizring zu, der das Wasser im Speicher in kurzer Zeit von 55° auf 85° erhitzt, das ist schon beinahe Siedehitze! Monika fragt, wie denn so ein Kühlschrank funktioniert, und Erika will wissen, wie die Hitze im Elektroherd genau geregelt wird. Alle erhalten Auskunft, und alle lernen sie für das Leben dank der Behandlung moderner Elektrogeräte im Unterricht. Wer durch diese Schule gegangen ist, wird eine gute Hausfrau, die nicht nur hervorragend kochen kann, sondern auch die richtige Auswahl der Speisen trifft und sparsam wirtschaftet dank der Elektroküche.

Gefüllte Kohlrabi mit Hackfleisch

6 bis 8 Kohlrabi, Salz und Zitronensaft, 375 g Gehacktes, 1 Ei, 1 altes Brötchen, Salz und Pfeffer, geriebene Zwiebel, Fett zum Überbacken.

Die Kohlrabi waschen, schälen und im Ganzen 10 bis 15 Minuten vorkochen. Dann die Kuppen abschneiden und jeden Kohlrabi vorsichtig mit einem Teelöffel aushöhlen. Die Kohlrabi mit Salz und Zitronensaft einmarinieren. Aus den übrigen Zutaten einen Fleischteig herstellen und die Kohlrabi damit füllen. Sie dann in eine gefettete Auflaufform stellen, mit Fettflöckchen besetzen und überbacken. Dazu Tomatentunke reichen.

Rhabarberspeise

750 g Rhabarber, ½ Liter Wasser, 200 g Zucker, 1 Päckchen Puddingpulver, 1 Ei, 4 Eßlöffel Wasser zum Anrühren.

Der gewaschene und in Stücke geschnittene Rhabarber wird mit Wasser weichgekocht und mit Zucker abgeschmeckt. Dann bringt man den Rhabarber wiederum zum Kochen, gibt das angerührte Puddingpulver unter ständigem Rühren hinein und läßt kurz aufkochen. Das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß wird nach dem Kochen unter die heiße Speise gehoben, die dann in eine Glasschale gefüllt wird. Erkalten lassen.

Frühlingssalat

2 Köpfe Salat, 250 g Tomaten, 1 geriebene Zwiebel, Kräuter, Essig und Öl.

Den vorbereiteten Kopfsalat mit den in Scheiben geschnittenen Tomaten schichtweise in eine Schüssel geben. Aus den übrigen Zutaten eine Tunke herstellen und sie über das Ganze gießen.

Spinatsuppe mit Ei-Scheiben

60 g Fett, 60 g Mehl, 1½ Liter Milch und Brühe, 500 g roher, durchgedrehter Spinat, 2 hartgekochte Eier.

Aus den genannten Zutaten eine Mehlschwitze herstellen. Den rohen, durchgedrehten Spinat in einem Tuch auspressen und den Spinatsaft in die fertige Suppe geben. Nicht aufkochen, da sonst die Vitamine verlorengehen! Als Einlage gekochte Eier, in Scheiben geschnitten.

Rhabarberkuchen

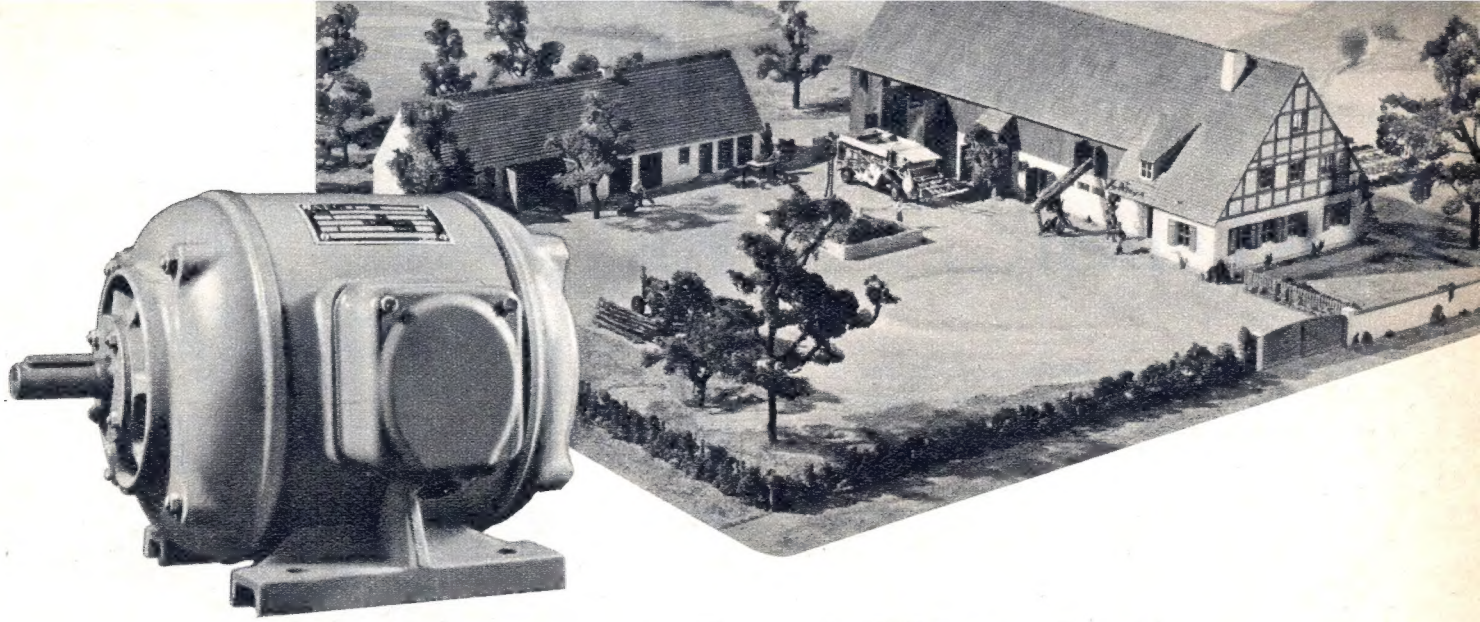
1½ kg Rhabarber und Zucker nach Geschmack. Dann 200 g Fett, 150 g Zucker, 1 Ei, 300 g Mehl, ½ Backpulver, 1 Prise Salz und Zitronenschale.

Den Rhabarber mit Zucker gar dünsten. Aus den Zutaten einen festen Rührteig herstellen, ohne Flüssigkeit dazuzugeben. Eine Springform ausfetten und aus zwei Drittel der Teigmasse den Boden der Form und den Rand in halber Höhe auslegen. Den abgetropften Rhabarber daraufgeben, den restlichen Teig zur Decke ausrollen und obenauflegen. Dann abbacken. Eventuell mit Vanilletunke reichen.

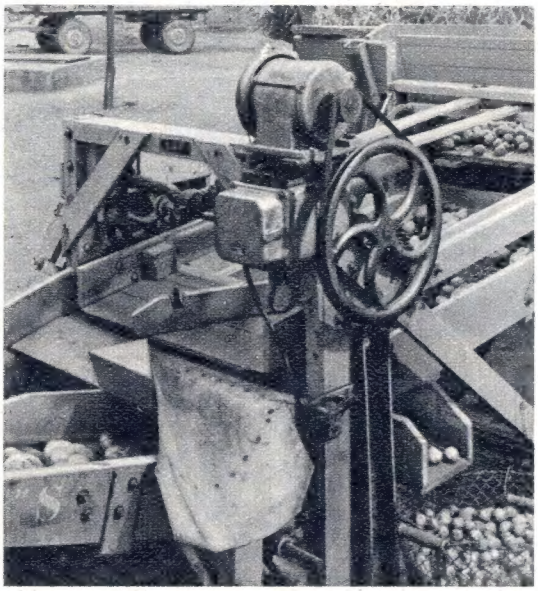
Rhabarbercreme mit Gelatine

1 kg Rhabarber, 1 bis 2 Eigelb, 50 g Zucker, Vanillezucker, 1 Liter Rhabarbersaft, 6 Blatt rote und 6 Blatt weiße Gelatine, 1 bis 2 Eischnee.

Den vorbereiteten Rhabarber mit wenig Wasser kochen und nach Geschmack süßen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren und den erkalteten Rhabarber daruntergeben. Mit 1 Liter Rhabarbersaft (und Wasser) auffüllen und die aufgelöste Gelatine durch ein Sieb dazugeben. Erkalten lassen. Wenn die Speise fast steif ist, den geschlagenen Eischnee unterheben und das Ganze in eine Glasschüssel füllen.



Land-Wirtschaft

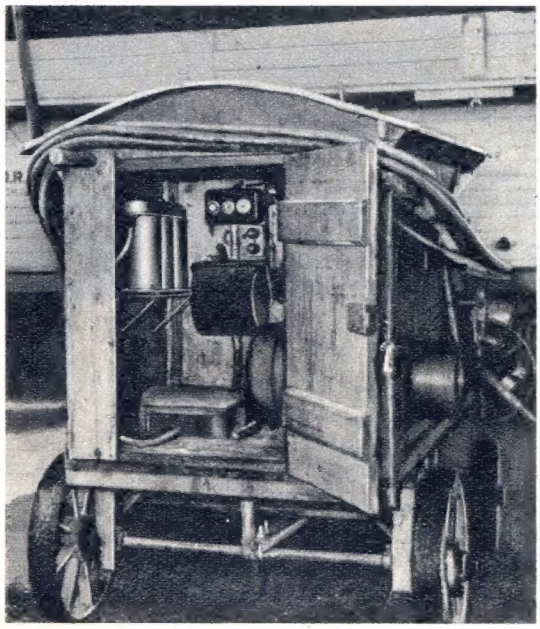


Einer der ältesten Berufe, die die Menschheit kennt, ist der des Ackerbaues und der Viehzucht, die Land-Wirtschaft. In den zwanziger Jahren wirkte die Elektrifizierung der Landwirtschaft revolutionierend. Die moderne Energie kam durch unscheinbare Drähtchen in jeden Hof. Was sie zu bieten hat, wird in wenigen Wochen die Elektroschau auf der diesjährigen Wanderschau der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft in Köln zeigen.

Der neuzeitlich eingerichtete landwirtschaftliche Betrieb richtet sich nicht nach der herkömmlichen Bauweise, sondern plant die Anlage der Räumlichkeiten nach Zweckmäßigkeit. Dabei werden schon bei der Bauplanung die maschinellen Einrichtungen so vorgesehen, daß Maschinenkraft statt Menschenkraft soweit dies irgend möglich ist, sinnvoll Verwendung findet. Elektromotoren arbeiten hundertmal billiger als der Mensch. Das ist so beim Wasserpumpen, beim Häckseln, beim Fördern, beim Drusch, bei allen motorisch angetriebenen Geräten.

Die Steigerung der Qualität der Erzeugnisse gegenüber dem Auslandsangebot ist heute eine Lebensfrage für Obst- und Gemüsebau, für Kartoffeln und Getreide; und nicht zu vergessen: für die Viehhaltung. Da geht es ebenso um die Milchwirtschaft und die Geflügelhaltung wie um die Schweinezucht. Was irgendwie mechanisiert werden kann, muß mechanisiert werden. Die Reihenfolge der Anschaffung ergibt sich aus betrieblichen Gegebenheiten. Jeder Fall liegt anders. Anschaffungspreis, Qualität, Lebensdauer, Betriebskosten, das sind immer wiederkehrende Fragen. Die Antwort wird auf der DLG-Wanderschau gegeben.

Fest steht, daß die Bäuerin und ihre Helfer Entlastung brauchen. Was in der Innenwirtschaft entlasten hilft, schafft Zeit für die Feldwirtschaft, den Anbau von Qualitätsobst und Gemüse. Die Elektrizität ist Energie in reinster Form. Sie treibt Maschinen, sie bringt Licht und Frischluft in die Ställe. Sie heizt den Elektroherd und den Brotbackofen. Sie dämpft besonders hochwertiges Futter und liefert Heißwasser auf Vorrat. Kühlanlagen verbessern die Qualität der Erzeugnisse des Bauern, und der Rundfunk bringt „die Stadt aufs Land". Vielseitige Hilfe danken wir der modernen Energie und den technischen Leistungen der Maschinen und Geräte, die auch robustesten Anforderungen gewachsen sind. Vorteil für alle: Strom kommt sowieso ins Haus, nutz' das aus.



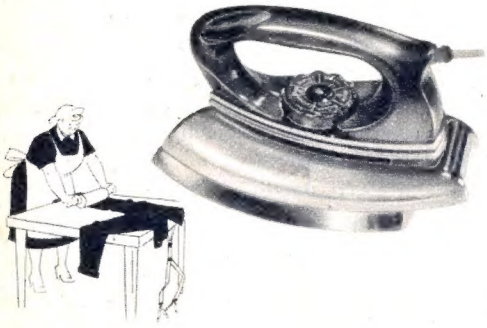
Ortsfeste und fahrbare Elektromotoren, gesichert gegen Überlastung und Kurzschluß, sind treue Helfer der Landwirtschaft im kleinen und im großen Betrieb. Ihre Größe und richtige Wahl bestimmen die Wirtschaftlichkeit. Der Motor ist billiger Helfer, zuverlässig und stets dienstbereit.

Wovon die Stromrechnung **nichts** erzählt

Eine Zuschrift

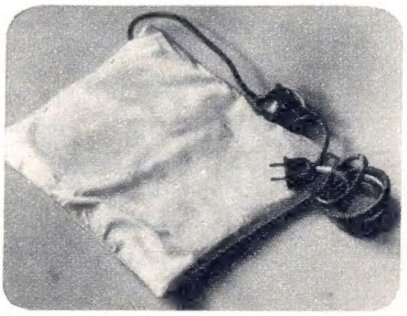
Ich war damals noch ein kleiner Bub. Da kam ein Elektromeister ins Haus und legte „elektrisch Licht". Man brauchte dann nur knips zu machen, und schon brannte es. Ja, was wären wir heute ohne Licht. Tagsüber Beruf, abends Hausarbeit, das Los vieler Frauen. Moderne Leuchten machen die Nacht zum Tag. Und das kostet nur Pfennige: Eine 60 W-Lampe verbraucht erst in $16^2/_3$ Stunden eine Kilowattstunde. Die reicht also 4 bis 5 Tage im Jahresdurchschnitt und kostet nicht mehr als eine gute Zigarette. Rundfunk hören ist genau so billig.

Ja, dann kam das Bügeleisen. Was war das früher eine Plagerei, die Stähle im Herd heißzumachen. Heute stellt man die Temperatur nach den modernen Geweben ein, und schon geht es los. In 2 bis 2½ Stunden ist die Wäsche von 14 Tagen gebügelt. Preis: eine einzige kWh.



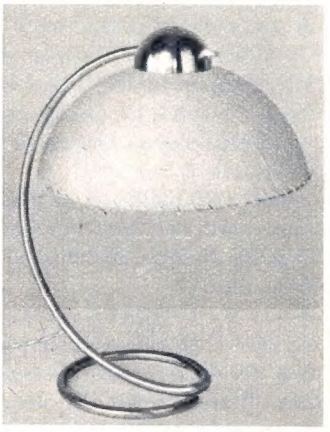
Als Mutter vierzig wurde, schenkten wir ihr — es war ein paar Jahre nach dem ersten Krieg — einen Staubsauger. Mit füüüü schluckte er die Staubfusselchen in sich hinein. Diese Wohnungsreinigung kostete im ganzen Monat nur 2 Kilowattstunden. Für den Preis von 2 Zigaretten hätte ihr kein Mensch diese so unerfreuliche Arbeit abgenommen.

Unser Heizkissen lebt heute noch. Rund 25 Jahre ist es her, daß wir es anschafften, als mein kleiner Bruder eine Mittelohrentzündung hatte. Seither ist es bei jeder Erkältung tagelang in Betrieb. Was spielen schon ein paar Zehner eine Rolle, wenn man die Schmerzen los wird. Nun, die Kosten sind nicht hoch: Einen Tag, eine Nacht und noch einen Tag, so lange kommt das Heizkissen mit nur einer einzigen Kilowattstunde aus.



Nachdem der alte Herd seine Dienste aufgegeben hatte, wollten sie sich zu Hause modernisieren. Ein Elektroherd kam ins Haus. Bei einem Besuch rechnete mir Mutter auf Heller und Pfennig vor, daß sie jetzt billiger koche als seither. 6 bis 7 Mark, sagte sie, das kostet es auch auf Kohle. Die Annehmlichkeiten hat man also ganz umsonst.

Wenn uns die Stromrechnung vor die Augen gehalten wird, denken wir gewiß nicht mehr an die Petroleumkanne, mit der Großmutter die Lampe aufgoß. Wir denken nur an die paar Mark, die es nun einmal im Monat kostet. Daß es in der guten, alten Zeit viel mehr kostete, mehr Mühe, mehr Schmutz, mehr Zeit, mehr Arbeit und, alles zusammengerechnet, auch mehr Geld, das haben wir vergessen.



Von jeher hat es mir die Landwirtschaft angetan. Das liegt in der Familie. Der Bauer lebt vom Ertrag, wenn auch die Schweinezucht nicht Fabrikation von Fleisch genannt wird. Der elektrische Futterdämpfer schenkt uns dank seiner Automatik täglich mindestens eine volle Stunde Arbeitszeit. Rechnen wir die Kosten anderer Dämpfverfahren, die Lebensdauer der Dämpfer, den höheren Nährwert der Kartoffeln und alles Drum und Dran: unter dem Schlußstrich ergibt sich ein Plus für den Elektrodämpfer.

Aus dem kleinen Buben ist längst ein reifer Mann geworden. Was hat man nicht alles hinter sich gebracht. Aber eines lasse ich mir auch heute noch nicht rauben: den Glauben an den Fortschritt. Und darum vertraue ich so sehr der modernen Energie: Elektrizität.

Energie-Verlag GmbH, Heidelberg *Verantw. Redakteur: B. L. Bührlein, Heidelberg*

Fotos: Göllner, Historia, Kuhn, Schmidt, Schneiders, Weizäcker, Dr. Wolff & Tritschler, Werkfotos

In Nr. 8 des „Landboten" hat Herr Ökonomierat Schätzel in Guntersblum, der Vorsitzende des REV, eine Abhandlung über „Die Stromversorgung in Rheinhessen auf dem Lande" veröffentlicht. Mit freundlicher Erlaubnis des Verfassers bringen wir im folgenden einen Auszug aus dem sehr guten, mit dem kritisch abwägenden Blick des klugen, erfahrenen Landwirtes geschriebenen Artikel. Herr Ökonomierat Schätzel ist weit über Rheinhessens Grenzen hinaus auch als großer Fachmann und Förderer des Weinbaues bekannt und geschätzt.

Elektrizitätswerk Rheinhessen
Aktiengesellschaft
Worms

Im Jahre 1909 wurde von weitschauenden Männern der Rheinhessische Elektrizitätsverband (REV) gebildet, der bereit war, bei der Beschaffung finanzieller Mittel für die Einrichtung der Überlandversorgung zu helfen und unter entsprechenden Bedingungen für die Verwirklichung und das Gelingen des Planes einzutreten. Ein diesbezüglicher Vertrag wurde damals mit der Rheinischen Schuckertgesellschaft (RSG) abgeschlossen und der Bau des Kraftwerkes Osthofen in Angriff genommen mit all dem, was für die Stromverteilung an Leitungen, Transformatorenstationen und Ortsnetzen erforderlich war.

Im Jahre 1911 bildeten die RSG und die Stadt Worms eine Aktiengesellschaft, das Elektrizitätswerk Rheinhessen (EWR) genannt, die in die Rechte und Pflichten des bestehenden Vertrages mit dem REV eintrat.

Als das Werk Osthofen vor etwa 40 Jahren fertiggestellt war, vollzog sich bald eine Umstellung der hauswirtschaftlichen Verhältnisse, der ebenso schnell eine solche im bäuerlichen und kleingewerblichen Betriebe folgte. Mit dem elektrischen Licht hielten Motoren, Haushaltgeräte und später Elektrowärmegeräte, vor allem Kochherde usw., ihren Einzug.

Bei der raschen, sprunghaften Entwicklung, die die Elektrizitätsanwendung bei uns genommen hat, kann sich ein Großteil unserer Bevölkerung gar keine Vorstellung machen, wie man noch vor nicht allzu langer Zeit bei einer Petroleumlampe lesen und arbeiten konnte, und daß man viele Maschinen im bäuerlichen Betrieb mühsam mit der Hand gedreht hat. Damals glaubten die verantwortlichen Männer bestimmt daran, daß nun Rheinhessen auf Jahrzehnte hinaus mit Strom versorgt sei. Wer konnte auch damals ahnen, welchen Aufschwung die Technisierung auf allen Gebieten nehmen und wie der Verbrauch elektrischer Energie geradezu überstürzend in die Höhe gehen werde.

Einige Zahlen mögen diese Entwicklung beleuchten:

Der jährliche Stromverbrauch im Bereiche des REV (Rheinhessen) lag:

1912/13	bei	0,85	Millionen	Kilowattstunden
1920/21	„	5,67	„	„
1930	„	10,78	„	„
1940	„	16,92	„	„
1950	„	36,91	„	„
1951	„	44,59	„	„
1952	„	50,80	„	„

Der Stromverbrauch auf dem Lande hat sich also in dieser Zeitspanne auf das 60fache oder auf 6000% gesteigert. Im ganzen Versorgungsgebiet des EWR hat sich die Zahl der angeschlossenen elektrischen Großwärmegeräte — Herde, Heißwasserspeicher, Futterdämpfer — und der Elektromotoren wie folgt entwickelt:

Jahr:	Großwärmegeräte: Stück	Motoren Stück
1935	2 968	19 950
1940	6 833	23 141
1945	8 041	24 816
1948	8 729	26 551
1950	13 670	29 341
1951	17 470	30 818
1952	21 591	32 164

In den 17 Jahren von 1935 bis 1952 haben also die Großapparate um 600% und die Motoren um 60% zugenommen. Im letzten Jahr allein wurden rd. 4000 Kochherde neu angeschlossen. Wollte man auf diesem Gebiet um 40 Jahre zurückgehen, dann kämen dieselben Entwicklungsstufen zum Vorschein wie bei dem Stromverbrauch im allgemeinen.

Im Blick auf diese geradezu phantastische Entwicklung leuchtet es ohne weiteres ein, daß das Werk Osthofen trotz aller Verbesserung mit den Anforderungen nicht mitkommen konnte. Heute werden im Werk Osthofen rund 25% des rheinhessischen Strombedarfes erzeugt und 75% von außen her bezogen.

Wir haben erlebt, daß mächtige Ständer in Rheinhessen zur Aufstellung kamen, die mit dicken Leitungsseilen ausgestattet den Strom aus dem Kohlengebiet her zuführen. Der Hauptlieferant, das Rheinisch-Westfälische Elektrizitätswerk, liefert diesen Strom mit 100 000 Volt Spannung. Von Süden her wird dazu Strom geliefert, der den Wasserkraftwerken des Schwarzwaldes entstammt.

Der ständig steigende Bedarf erfordert nun von dem stromliefernden Werk entsprechend höhere Leistung. Der erforderliche Strom ist in der 100 000-Volt-Leitung vorhanden, er muß aber durch wesentlich erweiterte bzw. neu zu errichtende Großtransformatorenstationen in das Versorgungsgebiet eingeleitet werden. Eine derartige neue Station wird bei Wörrstadt entstehen, um die Versorgung des nördlichen Teils von Rheinhessen sicherzustellen.

Die Durchführung all dieser vorsorglichen Maßnahmen, neben denen die Überholung der Hochspannungsleitungen und Ortsnetze, vor allem die Auswechslung von Eisen durch Kupfer, läuft, soll nach einem besonderen Plan mit einem Aufwand von zusammen 5 Millionen DM erfolgen.

Die große Frage ist die, woher dieses Geld kommen wird. Das Werk, wie die gesamte deutsche Elektrizitätswirtschaft, leiden weiter an einem empfindlichen Kapitalmangel. Ich ersehe aus einem Bericht der Vereinigung Deutscher Elektrizitätswerke, daß für die Sicherung der Energieversorgung des gesamten Bundesgebietes ein Kapitalbedarf von 2 Milliarden DM erforderlich ist. In diesem Bericht ist eine schematische Darstellung gezeigt, wonach bei gleichbleibendem Tempo der Verbrauchszunahme im Jahre 1956 etwa 30% der in der Hauptbelastungszeit notwendigen Leistung fehlen, wenn der Kapitalmangel nicht inzwischen behoben wird, so daß die erforderlichen zusätzlichen Anlagen gebaut werden können.

Auf den engeren Kreis unserer ländlichen Versorgung zurückgehend, wirft sich die Frage auf, wie der Stromverbrauch sinngemäß gelenkt werden kann, um die störenden Belastungsspitzen abzubiegen. Wir müssen auch im bäuerlichen Betrieb, soweit irgend möglich, Nachtstrom verwenden. Dabei weiß ich sehr wohl, daß nicht nachts gekocht, daß das Vieh nicht nachts gefüttert und gemolken werden kann usw., aber Futterdämpfer und Heißwasserspeicher sollten nur mit Nachtstrom arbeiten. Das EWR ist bereit, Umstellungen der Hausanschlußleitungen, Zähleränderungen usw., die bei der Verwendung von Nachtstrom erforderlich werden, unentgeltlich durchführen zu lassen. Es hat den Installateuren entsprechende Richtlinien dafür gegeben.

Wir müssen uns aber auch in der Landwirtschaft darüber klar sein, daß Pläne, wie sie jetzt vielfach an unser Ohr klingen, wonach bald in jedem Bauernhof in der Ernte ein Einmanndrescher, Dreschhäcksler laufen soll, zur Zeit nicht verwirklicht werden können. Das wird erst dann möglich sein, wenn genügend billiges Geld zur Verfügung gestellt ist, mit dem nach großzügiger Planung die angedeuteten Schwierigkeiten beseitigt werden können. Darüber besteht auf alle Fälle Klarheit, daß wir die Dinge und die fortschrittliche Entwicklung nicht mehr rückwärts drehen können. Es müssen deshalb Mittel und Wege gefunden werden, sie nicht aufzuhalten.